

# RAPIDBLADET

*Nytt liv til landbruket - lokal økologisk mat i fellesskap*

27.11.2011

## Hva skjer?

### Høstemelding

#### Høst fra jordkjelleren!

Alle andelshavere synes ikke å ha fått med seg at vi har 5 tonn med grønnsaker i jordkjelleren klar til avhenting.

### Jolien drar på tur

Til Kanariøyene i desember blir det, forteller Jolien Perotti. Det planlegges fjellklatring og yoga. Bosted blir på en økologisk gård. Jolien forteller hun er veldig takknemlig for bidragene fra andelshaverne som gjorde denne turen mulig.

### Norges Vel

#### Ny avtale snart i havn

Kjernergruppa er i forhandlinger med Norges vel om ny leieavtale for Øverland Andelslandbruk og håper å kunne melde tilbake med mer informasjon før jul

### Ny epostadresse!

Kontaktadressen til Øverland Andelslandbruk endres fra [post@andelslandbruk.no](mailto:post@andelslandbruk.no) til [overlandel@andelslandbruk.no](mailto:overlandel@andelslandbruk.no)

Den gamle adressen vil beholdes og administreres av Jolien Perotti og være tiltenkt generelle henvendelser om andelslandbruk. Den nye adressen vil være for Øverland Andelslandbruk spesielt og administreres av daglig leder, Anja Bruland.



## JORDKJELLEREN

KOM OG HØST GRØNNSAKER

Jordkjelleren har poteter, gulrot, kålrot, purre og rødbeter. Alt økologisk selvfølgelig.

### VERONIKA SAVNER SÅRT EN ØSE FRA HØSTTAKKEFESTEN.

**R**apidbladet får et annerledes og innhold når sesongen på jorde er over. Det blir informasjon om høsting fra jordkjelleren og ellers ikke så mye å melde fra gården.

Vår visjon er jo å fornye landbruket - vi kan jo ikke glemme «å være på» utenom sesong også!

Om andelshaverene sender inn bidrag i form av tekst, bilder, videoer, linker og annet til innhold i rapidbladet så blir det kanskje jevnlig utgivelser frem mot våren 2012.

Øverland Andelslandbruk  
webredaktør

Per Christian Bakken

[per.christian.bakken@slowfood.no](mailto:per.christian.bakken@slowfood.no)

## Bondens marked

Julegavetrend i Norge er iPad, i Sverige er det å gi bort noe spiselig som er på moten, gjerne lokalt og kortreist. Apple har tjent nok penger besøk heller et Bondens Marked nær deg nå før jul. [BondensMarked.no](http://BondensMarked.no)

#### Andre utsalgssteder

Slow Food Oslo publiserte før jul for et par år tilbake en oversikt over utvalgte steder i vårt område for de gode matopplevelsene. [Les mer og last ned informativ PDF](#)



# «Vend alltid ditt ansikt mot solskinnet, så vil skyggene falle bak deg.»

**H**va slags innhold vil vi ha i Rapidbladet? Det kan være om økologisk dyrkning, noe om CSA i andre land, gode matoppskifter, og kokkeknep, om likesinnede foreninger som Oikos, Debio og Fremtiden i våre hender. Tips om arrangementer som er nyttig å vite om for andelshaverne.

Alt er egentlig av interesse, send inn ditt bidrag nå! - så gjør redaksjonen er vurdering - kanskje får vi til et skikkelig julenummer av rapidbladet!



## Noen eksempler på saker

Artikler: «[Fakta om traktoregg](#)», «[Upasteurisert ost](#)» «[Hvordan mate 9 milliarder](#)»  
Link til gode videoer feks. «[Lær alle barn om mat](#)» og «[Schools kill creativity](#)» fra TED.com.

## Andelslandbruk i Bergen?

Bergen kommune inviterte til et åpent frokostmøte 16.november for å bli inspirert til nytenkning rundt arealbruk i kommunen. Tema var dyrking i by og flere initiativ ble kort belyst, hvor av andelslandbruk var en som satte tankene i sving.

[Jolien hadde selvfølgelig en finger med i spillet...](#)

## Kontaktinfo Øverland Andelslandbruk

Dagens redaktør:  
[Per Christian Bakken](#)

Daglig Leder:  
Anja Bruland  
E-post:  
[overlandel@andelslandbruk.no](mailto:overlandel@andelslandbruk.no)  
Nettside: [www.overlandel.no](http://www.overlandel.no)



10. Desember er TERRA MADRE DAY, lokal mat feires over hele verden. Slow Food bevegelsen har region og lokallagene setter opp arrangementer. På [Julemarkedet i Sandvika](#) inviterer [Slow Food Asker og Bærum](#) til hyggelig matprat med økologisk munngodt fra lokale produsenter, inkl. Øverland CSA.



«Naturen er som et urverk som går og går, la oss ikke pirke for mye med maskineriet»

Mikkjel Fønhus

## POTET- OG PURRELØKSUPPE

### OPPSKRIFT

**Poteter, purre, buljong og krydder er alt du trenger**

Hent økologiske poteter og purre i jordkjelleren på Øverland. Kok hakket purre og potet i en god buljong til grønnakene er møre, kjør alt glatt, smak til og server.

[Mer detaljert oppskrift finner du på NRK's nettsider.](#)

